



Grillowane grzanki

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Do drobno posiekanych ziół i czosnku dodajemy miękkie masło, mieszamy. Pieczywo przekrawamy, grillujemy je od strony przekrojenia, aż się lekko zarumieni. Studzimy i smarujemy ziołowym masłem.

Krok 2

Ścieramy ser i kroimy mozzarellę w cienkie plastry. Pieczywo posypujemy serem i na każdą kromkę kładziemy mozzarellę. Kładziemy grzanki na ruszt i grillujemy, aż ser się rozpuści.

składniki

Minibagietki lub ciabatta – 4 sztuki

100 g Mozzarella Mlekpól w kostce

20 dag sera żółtego Edam Mlekpól, startego na tarce

100 g masła Łaciate

zioła: pietruszka, bazylia, tymianek – drobno posiekane

1 ząbek czosnku